

## פרשת קדושים

## חידות לפרשת אחרי

- הבא על אחותו, כמה הוא לוקה? [כל השיטות]
- כי ביום הזה י"כפר עליכם, ער וועט, מי זה?

## תשובות לשבוע שעבר:

- רב חמא טבל לקריו בע"פ, כדי להוציא ההגדה לבני ביתו [ברכות פרק שלישי]
- בליל פסח ורק בליל פסח אפשר לעבור על: שבירת עצם, אכילת נא, אכילת מבושל, הוצאה מחוץ לחבורה [4]

## חמץ של ישראל שעבר עליו הפסח, אסור בהנאה [משנה פסחים]

יש מחלוקת בין התנאים אים חמץ שנשאר ברשות יהודי בפסח. אסור מן התורה בהנייה אחר הפסח [ר"י] או מדרבנן. [ר"ש] והלכתא כר"ש. והוא מפני קנס שהיו אנשים שחשו על חמיצן [או שאור שהיה מוכן להם, וקשה לעשות batch חדש של שאור] ולא ביערו כהלכה, ע"כ ראו חכמים לקנוס, שלא ירוויח כלום, כי אף אחד מאנשים הכשרים לא יקנה ממנו את החמץ [על העברין גופא ל"ש קנס כ"כ, כי ממילא אינו מציית!]

והנה בזמננו נפוץ מאד מה שקורים "מכירת חמץ", וידוע שהיו הרבה אחרונים שפקפקו בזה, ובמיוחד בזמננו שמוכרים כמות גדולה מאד לנכרי אחד, בשווי של עשרות אלפים דולר, שיש "אן סהדי" שאינו מעוניין לקנות ולזכות ולשלם מכיסו בעד כל חמץ הלז. וכל סיבה שלוקחו מאת היהודים, הוא בגלל שידוע שהם יחזרו ויקנו ממנו אחר הפסח, נמצא שמעולם לא גמר בליבו שיצא החמץ מרשות בעלים, וייכנס לרשותו. והנה ברוך השם שיש תקנה גדולה היום כי מעטים הם הדברים שאסור להשהותן.

יש מבוכה אים קמח flour שלוקחים מן השוק הוא חמץ. והנה בזמן חז"ל היה "לתיתה" דהיינו שורים החטים במים [חמים] קצת זמן, ושוב טוחנים אותם. וכבר פסקו הגאונים שאסור ללתות בזמן הזה. אך אינו חמץ עד שייאסר מלהשהותו. ועל כן אף שבזמן הזה לותתין החטים לפני טחינתן זמן מרובה כ-24 שעה או יותר [וזה

מקל להפריד bran מהendosperm=סולת] בלי לפורר את הbran=סובין] כי הסולת נפרד מאת הסובין, וכשבאים להפרידם זה מזה ע"י אבן המתגולל עליהם, נפרד כמעט כל הסובין בבת אחת, ומה שנשאר דבוק על הסולת, עובר עוד תהליך עד שמנקין [כמעט] כל הקמח מאת הbran. משא"כ בלי לתיתה הנקרא tempering, יקשה מאד מלאכת ההפרדה, ויתערב הרבה bran יחד עם הendosperm עכ"פ ידוע שאין החטים מתבקעין מחמת תהליך זה. ואינו דומה לנפלו גשמים מרובין על חטים שדרך החטים לבקוע. על כן יש להתיר להשהות קמח בפסח. גם מה שקורים bleached flour אינו אלא להלבינו יותר ואין מטילין מים לתוכו [רק chemicals]

הרבה מיני cookies ו super snacks snackers croutons אין בהם מים כלל! רק שמן וסוכר [ונתעוררתי לזה ע"י אחי משה דוד] ומותר להשהותן. ואלו שיש בהם מים [יש להסתכל על הingredients] בדרך כלל אינם טריים לזמן ארוך, וניכרים שעבר עליהם הפסח. גם קיי"מל דכל תערובת חמץ שעבר עליו הפסח, שרי. ע"כ soy sauce שרי בדיעבד, כשעבר עליו הפסח [לכאורה בלא"ה שרי, מכיון שהחטים קלויים כבר בעת נתינתן לתוך המים]

גם לאקשען ופערפעל אינם שוהים במים כדי להחמיץ, רק נותנים קצת מים עד שנעשה עיסה, ומקפידים לייבשם מהרה. וא"א שיבאו לידי חימוץ. Barley גם כן עובר תהליך tempering אבל כבר ביארנו שאין זה אלא לתיתה.

אבל grain vodka וכן beer הם חמץ שלא ע"י תערובת. כי נותנים החטים או השעורים לתוך מים, ושוהה שם עד שמחמיצין. על כן יש ליזהר לקנותם מא"י אחר הפסח עד שעכ"פ ראוי להסתפק שאפשר שלקחום היהודים אחר הפסח [וכן מצינו לגבי ירק בשביעית]

בשנים הקודמות כתבתי אחרת, וטעיתי, כי סברתי שיש לדמות קמח שלנו לההיא ארבה דטבעה בחישתא. אבל נראה יותר דדמי ללתיתה.

